تارت المربى والتوت

المقادير

للحشو

½	كوب مربى توت (أو فراولة)
½	ملعقة صغيرة ليمون
4	كوب توت (أو فراولة)

للتارت

1½	كوب دقيق
½	كوب زبد بدون ملح بارد مُقطع مكعبات
3	ملعقة كبيرة دهن نباتي
½	ملعقة صغيرة ملح
2	ملعقة صغيرة سكر
3-5	ملعقة كبيرة ماء مثلج
½	كوب مكسرات مجروشة

الطريقة

للحشو

- تُوضع المربى في إناء على نارمتوسطة مع التقليب حتى تصبح سائلاً، ثم تُرفع بعيداً
- يُضاف عصير الليمون على المربى الساخنة.
- يُوضع التوت في وعاء، وتُضاف المربى، ويُقلب بخفة بواسطة ملعقة خشبية.

للتارت

- يُفرك الدقيق والزبد والدهن النباتي والملح والسكر بأطراف الأصابع حتى يصير كحبات ا
- يُضاف الماء البارد تدريجياً، ويُقلب بالشوكة حتى تتجانس المكونات.
- يُقسم العجين الى جزئيين ويشكل كل جزء على هيئة كورة وُيلف بالبلاستيك، ويُترك بالثا
- يُفرد كل جزء على حدى بواسطة النشابة على سطح أملس مرشوش بقليل من الدقيق،
والأخرى أكبر بحوالي 1 سنتيمترات.
- تُلف الدائرة الأكبر حول النشابة، وتُفرد في قالب التارت حتى تأخذ شكل القالب، ثم تُثق
- يُوضع قالب التارت مرة أخرى بالثلاجة (البراد) لمدة 30 دقيقة.
- يُسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
- يُصب الحشو المُعد على التارت مع توزيعه بحيث يغطيه.
- تُوضع الدائرة الأخرى على الحشو، وتُلف الأطراف الزائدة للداخل وتُشكل الحواف.
- يتم عمل بعض الثقوب على سطح العجين، تُخبز في الفرن لمدة 35 دقيقة.
- تُترك الفطيرة لتبرد قليلاً، ثم تُدهن بالمربى السائلة وتُزين بالمكسرات المجروشة، وتُقد